

Natillas a la lavanda (postre español)



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/natillas-a-la-lavanda-postre-espanol>

Preparación

Poner las yemas en un bol. Añadir el azúcar, la fécula de maíz y un chorrito de crema de leche. Mezclar bien con las varillas. Reservar. Poner a calentar la leche en una cacerola y agregar las flores de lavanda. Dejar que hierva unos segundos y retirar del fuego. Dejar que la lavanda infusione bien en la leche. Cuando esté templada, colar la leche sobre el bol de los huevos, verter el resto de la crema y batir con las varillas. Pasar la mezcla a una cacerola y llevarla de nuevo al fuego. Dejar que hierva durante 5 minutos sin parar de remover con la varilla. Cocinar las natillas hasta que cuajen bien cremosas. Repartir la preparación en moldes y dejar enfriar en la heladera una vez que la preparación esté ya fría. Disfrute!



Ingredientes

- 1 cucharada/s Flores de Lavanda
- 4 Yemas de huevo
- 40 gramo/s Azúcar
- 330 cc. Crema de leche
- 250 cc. Leche
- 2 cucharada/s Fécula de maíz

Categorías

Un día normal, Española, Económico, Lácteos y huevos, Exótica, Rápida, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Postre